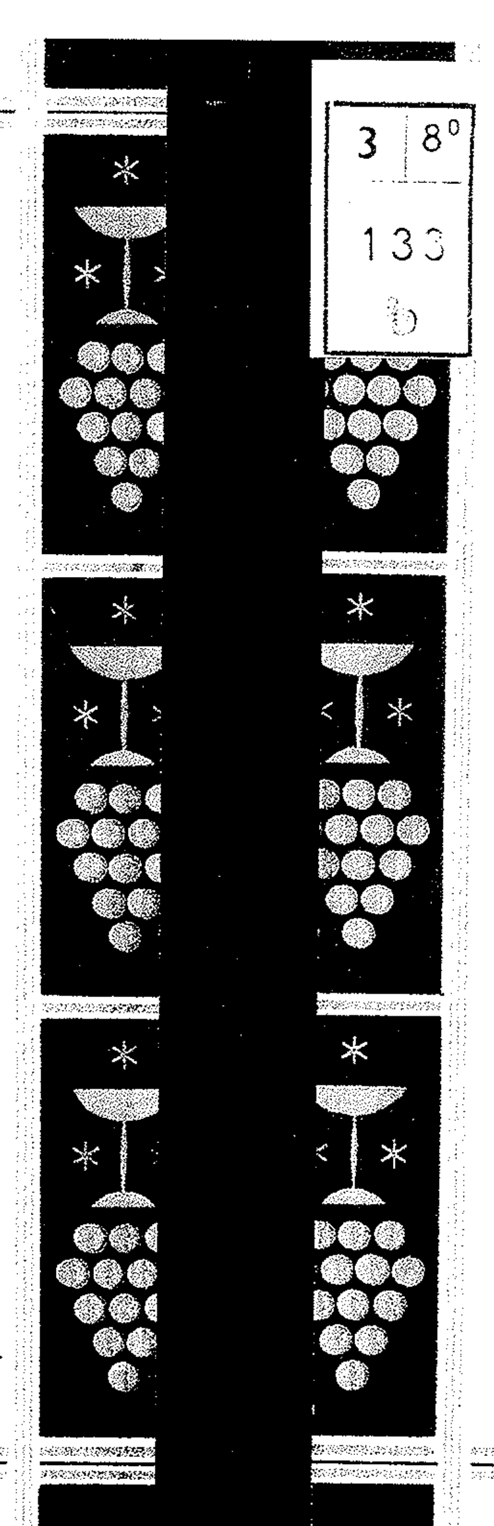
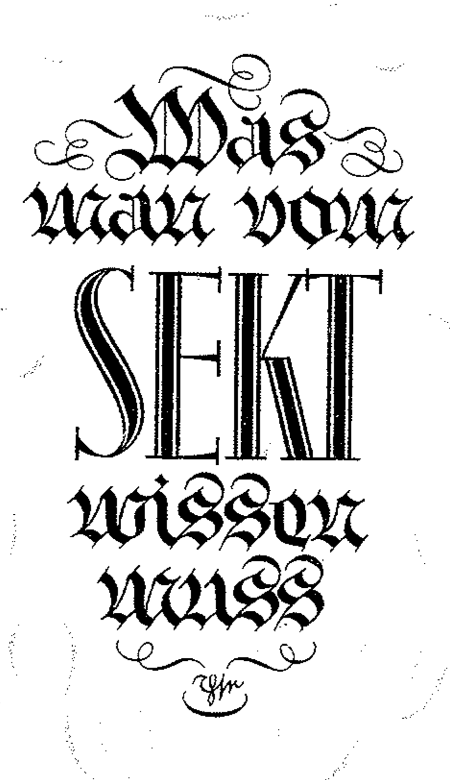



Was
man vom
SEKT
wissen
muss

Was man vom Sekt wissen muß

Aufklärungen für Wiederverkäufer und für Verbraucher

Von

Karl Heinrich Koch



Herausgegeben vom
Verband Deutscher Sektkellereien E. V., Wiesbaden
Druck von Gebrüder Petmecky, Wiesbaden
1927.



Inhaltsverzeichnis

I. Der Sekt und das Volk

Viele Freunde, aber auch nicht wenige Feinde

Dem Sekt, diesem durch sachverständige Hilfe des Menschen aus dem edelsten Erzeugnis des Bodens, dem Saft der Traube, gewonnenen eigenartigen Genußmittel, ist es beschieden, wohl viele Freunde zu haben, aber auch nicht wenige Gegner, die meistens so große Abneigung haben, daß sie Gelegenheiten, ihre Feindschaft offen zu zeigen, nicht unbenutzt lassen.

Die Feinde des Sekts verteilen sich auf alle Gesellschaftsklassen, da in der Auffassung der einzelnen Person die treibende Kraft zu suchen ist. Sie lassen sich deswegen nicht genau kennzeichnen, aber man kann sagen, daß sie sich hauptsächlich folgendermaßen zusammensetzen.

Alle Abstinenten, alte und junge, männliche und weibliche, wünschen den Sekt dahin, wo der Pfeffer wächst. Grimmige Feinde des Sekts sind alle, für die er nichts weiter ist als ein Luxusgetränk ersten Rangs. Ihre Zahl ist sehr groß. Zu den Feinden des Sekts gehören viele Neider, die es nicht ertragen können, den Verbrauch eines Genußmittels zu sehen, das sie glauben sich selbst versagen zu müssen. Nicht unbeachtet darf die gegnerische Stellungnahme mancher Zeitungsleser bleiben, denen es nicht gefällt, wenn Sektkellereien sich durch besondere Verhältnisse gezwungen sehen, von dem Hauptwerbemittel für Sekt, der Zeitungsanzeige, in ungewöhnlicher Weise Gebrauch zu machen.

Als Freund des Sekts hat jeder Weinkenner zu gelten, dem die edle Eigenart des Sekts nicht verborgen geblieben ist. Wer es nötig hat, bei einem festlichen Anlaß verschiedene Weine auf die Tafel zu bringen, sei es bei einer kleinen Familienfeier, sei es bei einer großen Festlichkeit, wird in der Regel gern einen Ehrenplatz dem Sekt einräumen, also zu dessen Freunden gehören. Bemerkenswert ist die Vorliebe der Frauen für ein Glas Sekt, soweit sie sich nicht zur Abstinenz bekannt haben.

Daß die Gegensätze zwischen Feindschaft und Freundschaft gegenüber dem Sekt bisher nicht zu überbrücken waren, wenn über wichtige wirtschaftliche Sektfragen zu bestimmen war, hat die Sektindustrie schon

öfter schwer empfinden müssen, da es bei der Entscheidung gewöhnlich nach den Wünschen der Sektfeinde ging, so auch als am 27. März 1926 der Reichstag das Gesetz über Steuermilderungen zur Erleichterung der Wirtschaftslage verabschiedete, durch welches das Weinsteuergesetz aufgehoben wurde und ein neues Schaumweinsteuergesetz eingeführt wurde, das vom 1. Juli 1926 an den Sekt mit RM 1.— und den Obstschaumwein mit RM 0.20 für die Flasche belastet. Über den Verlauf der Beratung im Reichstag sprach ein Reichstagsabgeordneter, der selbst in Gemeinschaft mit gleichgesinnten Kollegen die Steuerfreiheit des Sekts verlangt hatte, in einem der Tagespresse überwiesenen Artikel, dem folgende Worte entnommen seien:

> „Leider hat der Reichstag sich nicht in seiner Mehrheit dazu entschließen können, die Besteuerung des Schaumweines völlig aufzuheben. Agitatorische Gründe haben im wesentlichen die Sozialdemokraten und Angehörige anderer Parteien zur Einbringung eines schließlich mit Mehrheit angenommenen Antrages auf Wiedereinführung der Banderolensteuer auf Schaumwein (RM 1.— für die Flasche beim Schaumwein, RM 0.20 für die Flasche beim Obstschaumwein) veranlaßt. Man hat die Vorwürfe aus der Bevölkerung gefürchtet, wenn man »dieses Getränk des reichen Mannes« steuerfrei ließe."

Die völlige Beseitigung der Weinsteuer war bei den zahlreichen Kundgebungen, zu denen die beteiligten wirtschaftlichen Kreise sich im ersten Vierteljahr des Jahres 1926 gezwungen sahen, das Kernstück der ausgesprochenen Forderungen. Sowohl der Weinbau wie auch der Weinhandel und die Sektindustrie hatten erkannt, daß die der Verbraucherwelt verhaßte Besteuerung des Weins hauptsächlich schuld war an der beängstigenden Absatzstockung, und sie verlangten deshalb einträchtig die restlose Aufhebung des Weinsteuergesetzes mit dem ausdrücklichen Hinweis, daß die nach diesem Gesetz erhobenen Steuern auf Wein und auf Schaumwein fallen müßten. Obschon für die genannten wirtschaftlichen Kreise die gleiche Ursache der entstandenen Not in Betracht kam, und obschon diese Not von der Sektindustrie wegen der höheren Steuer auf Schaumwein besonders schwer empfunden wurde, zeigte sich der Reichstag für die gestellte Forderung nur zum Teil empfänglich. Das Weinsteuergesetz wurde zwar völlig aufgehoben, jedoch wurde sofort ein neues Schaumweinsteuergesetz beschlossen. Der Not des Weinbaus und des Weinhandels wurde abgeholfen, aber man hielt es nicht für erforderlich,

auch der Sektindustrie zu Hilfe zu kommen. Volkswirtschaftliche Gründe können für solches Verhalten ebenso wenig geltend gemacht werden wie finanzpolitische, denn daß es der notleidenden Sektindustrie nicht möglich sein wird, einen Absatz zu erzielen, der einen hohen Reinertrag der neuen Schaumweinsteuer verbürgt, kann einem Zweifel nicht unterliegen.

Es galt das „Getränk des reichen Mannes" zu besteuern, wie der Reichstagsabgeordnete in der oben wiedergegebenen Stelle seines Artikels in der Tagespresse es nennt, auch wenn dabei die Sektindustrie tief in ihrer Not stecken bleibt mit dem Gefühl, daß es an dem richtigen Verständnis für die Erhaltung ihres Daseins bei der Gesetzgebung gemangelt hat. Rechnet sie die Urheber des neuen Schaumweinsteuergesetzes zu den Freunden oder zu den Feinden des Sekts?

2. Wie Feindschaft und Freundschaft entstanden

Über das Entstehen der Feindschaft und der Freundschaft findet sich eine Erklärung in der Vorgeschichte des Sekts, worauf hier kurz zurückzugreifen ist.

Nach einer französischen Überlieferung hatte ungefähr im Jahr 1670 Dom Pérignon, der Pater Kellermeister der Abtei d'Hautvillers bei Epernay in der Champagne, das Glück, die Herstellung des schäumenden Champagners zu erfinden, und es wird vermutet, daß dabei die Verwendung des Korkstopfens anstatt des vorher gebräuchlichen geölten Hanfstöpsels eine wichtige Rolle gespielt habe. Bald nachher soll ein anderer Mönch Namens Dom Oudart, welcher in einem der Abtei de Saint-Pierre zu Châlons gehörigen Hause in Pierry seines Amts als Kellermeister waltete, das Herstellungsverfahren seines Berufsgenossen noch verbessert haben. Es wird wohl angenommen, daß den Erfindern ein glücklicher Zufall zu Hilfe kam, aber es hat mehr den Anschein, daß die beiden Mönche in Kellergeschäften wohlerfahren waren, daß sie feine Weinzungen hatten, daß sie erkannten, was aus dem Wein der Champagne zu machen war, und daß sie zielbewußt arbeiteten, denn die Grundregeln des Verfahrens, die sie aufstellten, haben ihre Bedeutung behalten bis auf den heutigen Tag.

Das neue Getränk führte sich zunächst in den höchsten Gesellschaftskreisen ein, und vielleicht ist dabei das Ansehen der Geburtsstätte des schäumenden Champagners nicht ohne Einfluß gewesen. „Den Cham-

pagner tranken in der frühsten Zeit seiner Existenz die Könige und Pairs von Frankreich allein", sagt Dr. Rudolf Schultze in seiner Geschichte des Weins und der Trinkgelage. Der schäumende Champagner war also von vornherein hoffähig, aber er war auch teuer, weil es zunächst bei der Gärung in den geschlossenen Flaschen durch Flaschenbruch viel Verlust gab, den zu verringern man erst später lernte.

Mit den Eigenschaften „hoffähig" und „teuer" wurde der „vin mousseux de Champagne" eine sehr begehrte Welthandelsware, die auch nach Deutschland in größeren Mengen kam und sich hier unter dem Gattungsnamen „Champagner" viele Freunde erwarb, aber begreiflicherweise meistens in den höheren Gesellschaftsklassen. Sie konnte gelten als „Getränk des reichen Mannes", als welches irrigerweise im März 1926 bei der Gesetzgebung in Deutschland der Sekt mit der neuen Banderolensteuer belastet wurde.

Mit dem neuen Herstellungsverfahren, das man anscheinend in der Champagne zuerst als Geheimnis behandelte, wurde man allmählich bekannt noch in anderen Weinbaugebieten, sowohl in französischen wie in nichtfranzösischen, und man begann auch außerhalb der Champagne schäumenden Wein herzustellen, so in Deutschland im ersten Drittel des vorigen Jahrhunderts. Viel Glück war den neuen deutschen Unternehmungen nicht beschieden. Sie verstanden zwar, schäumenden Wein nach den in der Champagne befolgten Regeln herzustellen, aber sie scheinen nicht gewußt zu haben, daß ein dabei gewonnenes Erzeugnis mit dem schäumenden Wein der Champagne nur dann in Wettbewerb treten kann, wenn der zur Herstellung verwendete stille Wein, der Rohwein, die nötige Eigenart hat. Das neue deutsche Erzeugnis schäumte wohl, doch zeigte es gegenüber dem schäumenden Wein der Champagne geschmacklich so große Unterschiede, daß diese von der Verbraucherwelt bald erkannt wurden. Verkauft wurde das deutsche Erzeugnis mit französischen Phantasiemarken oder unter Deckfirmen als „Champagner", welche Bezeichnung damals allgemein zu den Gattungsnamen zählte. Es konnte unter solchen Umständen nicht ausbleiben, daß das deutsche Erzeugnis in der Verbraucherwelt keine befriedigende Aufnahme fand.

Aus einer Verquickung der Eigenschaften „hoffähig und teuer" beim schäumenden Wein der Champagne sowie „mißachtet" beim deutschen Erzeugnis entstand eine scharfe Abneigung gegen die deutsche Ware, woraus die Dauerfeindschaft gegenüber dem Sekt sich entwickelte. Die Freundschaft kam erst später zur Entfaltung, als die deutsche Industrie verstand, den zuerst eingeschlagenen Irrweg zu verlassen.

Aus den Mißerfolgen ihrer Anfangszeit wußte die deutsche Industrie die rechte Lehre dahin zu ziehen, daß es notwendig sei, zur Herstellung eines schäumenden Weins nur Jungweine zu nehmen, die zu solcher Verwendung besonders geartet sind, und daß gründlich aufgeräumt werden müsse mit dem Mißbrauch, das deutsche Erzeugnis in den Handel zu bringen mit französischen Phantasiemarken oder unter Deckfirmen als „Champagner". An die Stelle dieses Mißbrauchs trat nunmehr der achtungswerte Gebrauch, das Erzeugnis z. B. als Moussierenden Moselwein, Moussierenden Hochheimer, Moussierenden Johannisberger unter Nennung des Namens der liefernden Kellerei zu verkaufen. Von der Verbraucherwelt wurde dieser Wandel gut aufgenommen und die Annahme wird nicht fehlgehen, daß hiermit der Anfang zur Bildung einer Freundschaft gegenüber dem deutschen Erzeugnis gegeben war. Es wurde in derselben günstigen Richtung weitergearbeitet, als später der Name Schaumwein aufkam und die Kellereien sich entschlossen, besondere Verkaufsmarken einzuführen.

Es ging nunmehr vorwärts mit der deutschen Industrie, aber die Hauptentwicklung kam erst, als für das deutsche Erzeugnis in merkwürdiger Weise ein neuer Name zur Herrschaft gelangte, der Name „Sekt", der sein Dasein einem Spaß des Schauspielers Ludwig Devrient verdanken soll. Devrient trat eines Abends nach Aufführung des Shakespearischen Dramas „König Heinrich der Vierte" an seinen Stammtisch in der Berliner Weinstube von Lutter & Wegener heran mit folgenden dem Kellner zugerufenen Worten Falstaffs: „Gib mir ein Glas Sekt, Schurke". Der Kellner ließ sich nicht verblüffen und brachte seinem Kunden den gewohnten Schaumwein. Die Tafelrunde hatte ihre helle Freude an dem Hergang. An ihrem Stammtisch wurde der neue Name geprägt und von da aus drang er allmählich in die deutsche Welt mit solchem Erfolg, daß er heute von Herstellern und Verbrauchern mit Vorliebe verwendet wird.

Wenn die deutsche Sektindustrie mit dem neuen Namen „Sekt" ihre Blütezeit erreichte, so liegt darin wohl der Beweis für die Zunahme der Freundschaft gegenüber dem Sekt in der Verbraucherwelt, aber daß dieses Anwachsen nicht auf Kosten der Gegner des Sekts geschehen sein kann, geht hervor aus der Macht der Feinde, die noch bei Vorgängen der letzten Zeit sich fühlbar machte. Hierbei mag die aus längst vergangener Zeit stammende Mißachtung des deutschen Erzeugnisses gewirkt haben, doch ist es auch möglich, daß das Fehlen einer richtigen Bekanntschaft mit der edlen Eigenart der Ware von Einfluß war.

3. Die Eigenart des Sekts

Wer über die edle Eigenart des Sekts ins klare kommen will, muß bedenken, daß zur Gattung „Sekt“ mehrere Arten zählen, die sich nach Farbe oder Herstellungsverfahren unterscheiden, und daß nur eine dieser Arten als der richtige Sekt angesehen werden kann: der im Flaschengärverfahren hergestellte Sekt. Dieser allein hat sich so viel Ehre und Ansehen erworben, daß er auf dem Weltmarkt als begehrte Ware erscheinen kann, während die anderen Sektarten von nebensächlicher Bedeutung sind und vermutlich auch künftig bleiben werden. Was weiterhin in diesem 3. Abschnitt über Sekt gesprochen wird, gilt, worauf ausdrücklich hingewiesen werden soll, lediglich für den im Flaschengärverfahren hergestellten weißen Sekt.

Um Antwort wird niemals ein Verbraucher in Verlegenheit sein, wenn man ihm bei einer Unterhaltung über die Eigenart des Sekts die Frage vorlegt: Was ist Sekt? Der Verbraucher besinnt sich nicht lange und antwortet kurz: Sekt ist ein schäumender Wein. Wiederholt man das Fragespiel in der Verbraucherwelt, so wird der Verlauf fast allemal derselbe sein. Für die meisten Verbraucher ist das Schäumen nicht allein die auffallendste Eigenschaft des Sekts sondern auch die wichtigste, so wichtig, daß mancher, der vielleicht eine Ahnung davon hat, wie auch noch andere wichtige Eigenschaften in Betracht kommen, diese als Folge der Eigenschaft des Schäumens glaubt einschätzen zu dürfen. Nur wenige Verbraucher werden mit diesen anderen Eigenschaften genügend Bescheid wissen, um auf die Frage, was Sekt sei, anders als oben angegeben antworten zu können. Trifft man aber auf einen kundigen Verbraucher, so kann seine Antwort lauten: Sekt ist ein lichter, feingäriger, perlender Wein, der alt werden kann, ohne zu altern. Das klingt freilich ganz anders als die zuerst erwähnte Antwort und es verlohnt sich, auf die Eigenschaften, die bei der anderen Antwort erkennbar werden, kurz einzugehen.

Licht ist der Sekt, weil er hergestellt ist aus dem weißen Saft gesunder, gut gereifter Trauben und weil er vor einem Nachdunkeln, wie es bei Stillweinen vorkommt, bewahrt blieb.

Feingärig ist der Sekt, weil er mit dem Aroma des Jungweins auf Flaschen gefüllt wurde und weil dieses Aroma Veränderungen durch Einwirken von Luft nicht ausgesetzt war.

Es muß hier des Perlens und des Schäumens mit einigen zusammenhängenden Worten gedacht werden. Wenn eine Flasche Sekt geöffnet wird, so entweicht zunächst ein Teil der in der Flasche durch Gärung entstandenen Kohlensäure unter Aufbrausen, also unter Schäumen, und das Schäumen wiederholt sich beim Füllen der in Bereitschaft gestellten kristallenen Sektkelche. Der auffallendsten Eigenschaft des Sekts, dem Schäumen, das rasch vergeht und oben im Sektkelch nicht etwa eine Dauerschaumdecke bilden soll, wie man sie z. B. beim Bier wünscht, folgt sofort die wichtigere Eigenschaft, das Perlen, d. h. das allmähliche Aufsteigen des im Sekt noch zurückgebliebenen Teils der Kohlensäure in Form winziger Bläschen, die wie glänzende, geschäftig nach oben strebende Perlen aus dem Kristallkelch herausstrahlen. Am richtigen Perlen usw. erkennt der kundige Verbraucher mit den Augen und mit der Zunge den Sekt, nicht am Schäumen. Begreiflicherweise wird Wert auf lange Dauer des Perlens gelegt und solche wird erreicht durch das Flaschengärverfahren, von dem angenommen wird, daß das allmähliche Entstehen der Kohlensäure in den Flaschen die Verbindung dieses Gases mit dem Wein günstig beeinflußt.

Die kostbare Eigenschaft des Sekts, daß er alt werden kann, ohne zu altern, ist dahin zu verstehen, daß er langes Lagern verträgt, ohne eine Alterserscheinung zu zeigen, wie sie wohl als Firne bei alten Flaschenweinen sich einstellt, wenn diese bei ihrer Behandlung oft mit Luft oder beim Lagern in Fässern viel mit Holz in Berührung kamen.

Dem Zusammenwirken dieser vier Eigenschaften verdankt der Sekt seine Eigenart. Wie aus obiger Schilderung zu erkennen ist, wird eine jede dieser Eigenschaften erreicht durch Verwendung der Flasche bei der Herstellung des Sekts. Das weist schon deutlich hin auf den großen Wert des Flaschengärverfahrens, macht es aber doch nötig, näher darzutun, welche Eigenartigkeiten dieses Verfahrens hauptsächlich die Eigenart des Sekts bewirken.

4. Zu den Eigenartigkeiten des Flaschengärverfahrens

Alljährlich zu Beginn der Betriebszeit steht die Sektindustrie vor der oft schwer zu lösenden Aufgabe, zur Sektherstellung geeignete Jungweine in möglichst befriedigender Güte und Menge zu beschaffen, sei es durch Einkauf, sei es durch Lesen und Keltern eigenen Wachstums oder erworbener noch am Stock hängender Trauben.

Beim Flaschengärverfahren handelt es sich darum, zwei Gärungen richtig durchzuführen: die stürmische Gärung zur Umwandlung des Mostes in Jungwein und die bald darauf folgende Flaschengärung zur Umwandlung des Jungweins in Sekt. Um beiden Gärungen guten Verlauf zu sichern, wird schon bei der Lese der Trauben darauf gehalten, daß das Lesegut die nötige Beschaffenheit hat. Ein zur Sektherstellung geeignetes Lesegut können sowohl etliche weiße Traubensorten liefern wie auch einige farbige, denn bei diesen steckt die Farbe nicht im Saft sondern in den Beerenhülsen. Aus den farbigen Sorten kann man aber nur dann den Saft weiß abpressen und so den sehr begehrten Klarett gewinnen, wenn die Trauben gesund sind und rasch, ohne gemaischt zu werden, auf die Kelter kommen. Auch bei weißen Sorten werden nur gesunde Trauben gelesen und rasch auf die Kelter gebracht, denn edelfaule Trauben, die bei der Stillweinbereitung oft zu wertvollen Auslesen verwendbar sind, eignen sich nicht zur Sektherstellung, da bei ihnen der ursprüngliche Traubencharakter etwas verändert ist und da sie unter Umständen die Gärung ungünstig zu beeinflussen vermögen.

Beim Keltern nicht nur der ungemaischten farbigen sondern auch der ungemaischten weißen Trauben beschränkt man sich auf eine einzige rasch ausgeführte Pressung, d. h. man unterläßt das Umscheitern der auf der Kelter verbliebenen Rückstände und das Wiederholen der Pressung, wie es bei der Stillweinbereitung üblich ist. Da die Trauben ungemaischt auf die Kelter kommen und Most aus umgescheiterten Rückständen nicht abgepreßt wird, läuft von der Kelter ein Most ab, der aus dem besten Teil des Traubensafts besteht und nicht ausgesetzt war den ungünstigen Einwirkungen sowohl von Luft als auch von Beerenhülsen und Traubenstielen, wie sie bei der Stillweinbereitung wegen des Maischens der Trauben und wegen des Umscheiterns der Kelterrückstände vorkommen können.

Der auf solche Weise gewonnene Most wird sofort in Gärfässern der stürmischen Gärung überlassen, die gewöhnlich rasch verläuft, so daß schon bald nach Jahreswechsel der Jungwein von der in den Gärfässern zu Boden gesunkenen Hefe abgestochen werden kann, um verwendet zu werden zur Herstellung eines Verschnitts, bei welchem mit Vorliebe ein besonders in Bereitschaft gehaltenes Riesenfaß gebraucht wird, damit der Verschnitt ganz gleichmäßig ausfällt. Für die Zusammensetzung des Verschnitts ist das Ziel maßgebend, verschiedene Jungweine so miteinander zu mischen, daß schon der Jungweinverschnitt den Charakter der herzustellenden Sektmarke erhält. Um die Flaschengärung durchzuführen, wird dem Jungweinverschnitt etwas feinster Zucker in genau abgemessener Menge zugesetzt, denn bei einem Übermaß an Zucker könnte Flaschenbruch drohen, und bei einem Mindermaß an Zucker würde nicht genug Kohlensäure entstehen.

An den Zuckerzusatz wird gleich das Abfüllen in Sektflaschen angeschlossen, wohlverstanden in dieselben Flaschen, in denen der Sekt später, oft erst nach einer ganzen Reihe von Jahren, zum Verbrauch kommt. Dies gilt auch für Doppelflaschen, sogenannte Magnumflaschen. Die Flaschen werden sofort mit guten Korken, die an die Flaschenmündung angeklammert werden, fest verschlossen und wandern dann in den Gärkeller, wo sie wagerecht gelagert werden und wo die Gärung ihren langsamen Verlauf nimmt. Um auf diesen Verlauf einzuwirken, kann es nötig werden, die Flaschen, die fest verschlossen bleiben müssen, umzulagern, was oft große Arbeit macht. Die bei der Gärung entstandene Hefe wird, um deren Entfernung aus der Flasche zu ermöglichen, durch mühevolles Rütteln der einzelnen Flaschen allmählich auf die innere Fläche des Korks gebracht, wobei hierzu eingerichtete Rüttelgestelle gute Dienste leisten.

Sobald die Hefe auf der inneren Fläche des Korks in der mit der Mündung nach unten geneigten Flasche fest aufsitzt, kann der Hauptvorgang beim Flaschengärverfahren, d. h. die Umwandlung des Inhalts der Flaschen in Sekt, als beendet angesehen werden. Um den Sekt verkehrsfähig zu machen, muß er noch entheft und dosiert werden, welche Arbeiten unmittelbar nacheinander vorgenommen werden und erfordern, daß die Flaschen, die bis hierher fest verschlossen blieben, nunmehr auf einige Augenblicke geöffnet werden. Die Flasche wird so in die Hand genommen, daß die auf der inneren Fläche des Korks gesammelte Hefe nicht aufgerüttelt wird, der Kork wird vorsichtig gelockert und er wird dann plötzlich mit der aufsitzenden Hefe durch den Druck der Kohlensäure aus der Flasche hinausgeschleudert, wobei auch etwas Sekt mitgerissen wird. Entheft kann auch nach dem Walfardschen Verfahren werden, wobei die nach unten gerichtete Flaschenmündung 1 bis 2 Zentimeter tief in eine Kältemischung so lange eingestellt wird, bis sich im Flaschenhals ein kleiner Eispflock gebildet hat, der die Hefe umschließt und zusammen mit dem Kork aus der Flasche hinausfliegt, sobald diese geöffnet wird. Die Flaschen müssen deswegen wieder aufgefüllt werden und dabei geschieht das Dosieren, mit welchem der Sekt in bezug auf Süße den Anforderungen angepaßt wird, wie sie von den Verbrauchern an ihn gestellt werden. Andere Bedeutung hat die Dosierung

nicht. Die Meinung, daß sie auf den Sektcharakter der in Betracht kommenden Sektmarke einwirke, ist irrig, denn für diesen Charakter ist, wie schon erwähnt, der Charakter des verwendeten Jungweins maßgebend. Nach dem Dosieren erhalten die Flaschen sofort ihren Dauerverschluß mit sorgfältig auf beste Beschaffenheit geprüften Versandkorken und sind nunmehr verkehrsfähig.

Die vorstehende Schilderung wichtiger Eigenartigkeiten des Flaschengärverfahrens läßt sich in folgende Worte zusammenfassen, und man kann dabei kurz andeuten, in welcher Weise diese Eigenartigkeiten zur Wirkung kommen.

> Dem für Sektherstellung gekelterten Most bleibt der ursprüngliche Traubencharakter erhalten, weil nur gesunde Trauben so gelesen und so gekeltert werden, daß dabei eine ungünstige Einwirkung sowohl von Luft als auch von Beerenhülsen und Traubenstielen vermieden wird.
>
> Der Verschnitt von Jungweinen kommt in voller Jugendfrische zur Abfüllung in Flaschen, in welchen zwar der zugesetzte Zucker wenn auch langsam, so doch vollkommen vergärt, die Jugendfrische des Inhalts aber sonst keine wesentliche Veränderung erleidet. Ungünstiges Einwirken von Luft, von Faßholz und von Weinkrankheiten, womit bei der Stillweinbereitung zu rechnen ist, kann bei den festverschlossenen Flaschen gar nicht vorkommen, auch nicht bei dem auf einige Augenblicke nötigen Öffnen der Flaschen zum Enthefen und Dosieren.

Es liegt an den vorstehend geschilderten Eigenartigkeiten des Flaschengärverfahrens, daß bei vollendeter Herstellung der Sekt nicht allein Kohlensäure in gewollter Menge in sich aufgenommen hat, sondern auch jugendfrisch geblieben ist, und daß ihm diese beiden Eigenschaften, da die Flaschen nunmehr ihren Dauerverschluß haben, voraussichtlich auf lange Zeit erhalten bleiben werden und zwar in der Regel so lange, als der neu eingesetzte Versandkork seine Gesundheit behält und gut schließt. Da die Bewahrung der Jugendfrische dem Sekt auch die Bewahrung der lichten Farbe und der Feingärigkeit sichert, ist es durchaus zutreffend, wenn der im Flaschengärverfahren hergestellte Sekt, wie im 3. Abschnitt dieser Schrift angedeutet, als „ein lichter, feingäriger, perlender Wein, der alt werden kann, ohne zu altern" gekennzeichnet wird.

Darf man hiernach an den weißen Flaschengärsekt die Anforderung stellen, daß er mit diesen kostbaren vier Eigenschaften im Verkehr erscheint, so ist das in vollem Umfange beim roten für besonderen Bedarf geschätzten Flaschengärsekt schon deswegen nicht möglich, weil er hergestellt wird aus Jungwein, der nicht durch Mostgärung sondern durch Maischegärung entsteht, die zur Gewinnung der Farbe notwendig ist. Da aber die weitere Behandlung nach den Regeln des Flaschengärverfahrens geschieht, ist es berechtigter Brauch, den roten Flaschengärsekt als richtigen Sekt gelten zu lassen.

Anders liegt die Sache bei Schaumwein, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht. Der nach solchem Verfahren hergestellte Schaumwein schäumt zwar, aber er perlt nicht so nachhaltig als der Flaschengärsekt und es fehlt ihm, da er aus fertig behandelten Stillweinen hergestellt wird, die prächtige Jugendfrische, die gerade als ein Hauptreiz des Flaschengärsekts geschätzt wird. Der mit Zusatz fertiger Kohlensäure hergestellte Schaumwein ist gegenüber dem Flaschengärsekt eine auf äußerlichem Anschein beruhende, minderwertige Nachahmung und muß als solche nach gesetzlicher Vorschrift gekennzeichnet werden.

In der Neuzeit haben sich Bestrebungen bemerkbar gemacht, das bewährte aber kostspielige Flaschengärverfahren zu ersetzen durch Gärung in größeren Behältnissen und nachträgliches Abfüllen in Flaschen, doch fehlt es noch an näheren Nachrichten hierüber. Solange nicht der allgemein anerkannte Beweis erbracht ist, daß ein nach diesem Verfahren hergestelltes Erzeugnis in bezug auf allgemeine untadlige langjährige Haltbarkeit, besonders in bezug auf nachhaltiges Perlen und dauernde Erhaltung der Jugendfrische den Flaschengärsekten genau entspricht, wird ein vorsichtiges Mißtrauen gegenüber der Neuerung ratsam sein.

5. Gesetzliche Bestimmungen über Sekt und Schaumwein

So verständlich es ist, daß sich die Fachwelt durchaus vertraut macht mit den gesetzlichen Bestimmungen über Sekt und Schaumwein, so begreiflich ist es, daß manchem Wiederverkäufer und vielen Verbrauchern die gesetzlichen Vorschriften weder nach Wortlaut noch nach Tragweite genügend bekannt sind. Es ist deswegen nötig, auf einige gesetzliche Bestimmungen hier einzugehen.

Wortlaut des § 17 des deutschen Weingesetzes vom 7. April 1909

Schaumwein, der gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, muß eine Bezeichnung tragen, die das Land erkennbar macht, wo er auf Flaschen gefüllt worden ist; bei Schaumwein, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatze fertiger Kohlensäure beruht, muß die Bezeichnung die Herstellungsart ersehen lassen. Dem Schaumwein ähnliche Getränke müssen eine Bezeichnung tragen, welche erkennen läßt, welche dem Weine ähnlichen Getränke zu ihrer Herstellung verwendet worden sind. Die näheren Vorschriften trifft der Bundesrat.

Die vom Bundesrate vorgeschriebenen Bezeichnungen sind auch in die Preislisten und Weinkarten sowie in die sonstigen im geschäftlichen Verkehr üblichen Angebote mit aufzunehmen.

Aus der Bekanntmachung vom 1. Dezember 1925 der neuen Fassung der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetze

Artikel 7 (zu § 17)

Schaumwein und ihm ähnliche Getränke, die gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten werden, sind wie folgt zu kennzeichnen:

a) Bei Schaumwein muß das Land, in dem der Wein auf Flaschen gefüllt ist, in der Weise kenntlich gemacht werden, daß auf den Flaschen die Bezeichnung:

Deutscher Schaumwein,
Französischer Schaumwein,
Luxemburgischer Schaumwein

usw. angebracht wird. An Stelle der Bezeichnung „Schaumwein" kann auch das Wort „Sekt" treten.

b) Bei Schaumwein, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht, sind der unter a vorgeschriebenen Bezeichnung die Worte:

Mit Zusatz von Kohlensäure

hinzuzufügen.

c) Bei den dem Schaumwein ähnlichen Getränken sind die zur Herstellung verwendeten, dem Weine ähnlichen Getränke in der Weise kenntlich zu machen, daß auf den Flaschen in Verbindung mit dem Worte Schaumwein eine die benutzte Fruchtart erkennbar machende Bezeichnung, wie Apfel-Schaumwein, Johannisbeer-Schaumwein, angebracht wird.

An Stelle dieser Bezeichnungen können die Worte Frucht-Schaumwein, Obst-Schaumwein, Beeren-Schaumwein treten.

d) Die unter a, b vorgeschriebenen Bezeichnungen müssen in schwarzer Farbe auf weißem Grunde, deutlich und nicht verwischbar auf einem mit der Hauptinschrift zusammenhängenden Streifen in lateinischer Schrift aufgedruckt sein. Die Schriftzeichen auf dem Streifen müssen bei Flaschen, welche einen Raumgehalt von 425 oder mehr Kubikzentimeter haben, mindestens 0,5 Zentimeter hoch und so breit sein, daß im Durchschnitt je 10 Buchstaben eine Fläche von mindestens 3,5 Zentimeter Länge einnehmen. Die Inschrift darf, falls sie einen Streifen von mehr als 10 Zentimeter Länge beanspruchen würde, auf zwei Zeilen verteilt werden. Die Worte „Mit Zusatz von Kohlensäure" sind stets auf die zweite Zeile zu setzen. Der Streifen, der eine weitere Inschrift nicht tragen darf, ist gegen die Hauptinschrift durch einen mindestens 1 Millimeter breiten Strich deutlich abzugrenzen.

e) Die unter c vorgeschriebene Bezeichnung ist in deutlichen Schriftzeichen von mindestens der unter d angegebenen Größe auf der Hauptinschrift der Flasche oder auf einem mit dieser zusammenhängenden Streifen so anzubringen, daß sie sich von anderen Angaben auf dieser Inschrift (Firma, Sortennamen und dergleichen) sowie von etwa angebrachten Verzierungen deutlich abhebt.

Erläuterungen

Nach den alten Ausführungsbestimmungen zu § 17 des Weingesetzes mußte bei Schaumwein das Land, in dem der Wein auf Flaschen gefüllt wurde, in der Weise kenntlich gemacht werden, daß auf den Flaschen die Bezeichnung:

IN DEUTSCHLAND AUF FLASCHEN GEFÜLLT
IN FRANKREICH AUF FLASCHEN GEFÜLLT
IN LUXEMBURG AUF FLASCHEN GEFÜLLT

usw. angebracht wurde, und es war vorgeschrieben, daß an Stelle dieser Bezeichnung auch die Bezeichnung DEUTSCHER (FRANZÖSISCHER, LUXEMBURGISCHER usw.) SCHAUMWEIN oder DEUTSCHES (FRANZÖSISCHES, LUXEMBURGISCHES usw.) ERZEUGNIS treten konnte, wenn der Schaumwein in demjenigen Lande, in welchem er auf Flaschen gefüllt wurde, auch fertiggestellt wurde. Diese Vorschriften sind durch die neue Fassung der Ausführungsbestimmungen ungültig geworden.

Wie die Ausführungsbestimmungen zu § 17 des Weingesetzes jetzt lauten, ist vorstehend wiedergegeben. Danach ist für die Kennzeichnung der Herkunft des Schaumweins nicht das Land entscheidend, in welchem der zur Herstellung verwendete Wein gewachsen ist, sondern das Land, in welchem der Schaumwein auf Flaschen gefüllt wurde, und über den Wortlaut sowie über die Größe der auf den Flaschen anzubringenden Bezeichnungen, bei denen an Stelle der Bezeichnung „Schaumwein" das Wort „Sekt" treten kann, enthalten die Ausführungsbestimmungen genaue Vorschriften. Für die in den Ausführungsbestimmungen stehenden Beispiele ergibt sich also folgende Rechtslage:

Als DEUTSCHER SCHAUMWEIN
oder als DEUTSCHER SEKT

ist jeder in Deutschland auf Flaschen gefüllte Schaumwein zu bezeichnen, ganz gleichgültig, ob der zur Herstellung verwendete Wein in Deutschland oder in Frankreich oder sonstwo gewachsen ist.

Als FRANZÖSISCHER SCHAUMWEIN
oder als FRANZÖSISCHER SEKT

ist jeder in Frankreich auf Flaschen gefüllte Schaumwein zu bezeichnen, wenn er über die deutsche Grenze eingeführt wird, ganz gleichgültig, wo der zur Herstellung verwendete Wein gewachsen ist.

Als LUXEMBURGISCHER SCHAUMWEIN
oder als LUXEMBURGISCHER SEKT

ist jeder in Luxemburg auf Flaschen gefüllte Schaumwein zu bezeichnen, wenn er über die deutsche Grenze eingeführt wird, ganz gleichgültig, wo der zur Herstellung verwendete Wein gewachsen ist.

Falls es sich um Schaumwein handelt, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht, so sind der Bezeichnung die Worte „Mit Zusatz von Kohlensäure" hinzuzufügen. In solchem Falle ändern sich die obigen Beispiele wie folgt:

DEUTSCHER SCHAUMWEIN
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE
oder DEUTSCHER SEKT
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

FRANZÖSISCHER SCHAUMWEIN
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE
oder FRANZÖSISCHER SEKT
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

LUXEMBURGISCHER SCHAUMWEIN
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE
oder LUXEMBURGISCHER SEKT
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

Über den nach vorstehenden Mustern zu bedruckenden und an den Flaschen anzubringenden Bezeichnungsstreifen enthalten die neuen Ausführungsbestimmungen so genaue Vorschriften, daß es nicht nötig ist, hier näher darauf einzugehen. Es sei aber erwähnt, daß der Bezeichnungsstreifen, der nach den alten Vorschriften auch für sich getrennt aufgeklebt werden konnte, nunmehr nach den neuen Ausführungsbestimmungen mit der Hauptinschrift zusammenhängen muß und daß als Hauptinschrift das Hauptetikett der Flasche zu gelten hat.

Nach dem zweiten Absatz des § 17 des Weingesetzes sind die in den Ausführungsbestimmungen angeordneten Bezeichnungen auch in die Preislisten und Weinkarten sowie in die sonstigen im geschäftlichen Verkehr üblichen Angebote mit aufzunehmen, doch fehlt es an genauen Vorschriften hierüber in den Ausführungsbestimmungen. Da aber an dem Grundgedanken der gesetzlichen Bezeichnungsvorschriften, in auffallender Weise die Herkunft und die Herstellungsart des Sekts anzugeben, festgehalten werden muß, so ist von den in Preislisten, Weinkarten und andere übliche Angebote mit aufzunehmenden Bezeichnungen zu fordern, daß sie den für die Bezeichnungsstreifen gültigen Vorschriften im Wortlaut genau, in der Art soweit als möglich entsprechen. Hat z. B. eine Preisliste oder eine Weinkarte oder ein anderes Angebot besondere Abschnitte mit der auffallenden Überschrift:

DEUTSCHER SCHAUMWEIN
oder DEUTSCHER SEKT

bezw. FRANZÖSISCHER SCHAUMWEIN
oder FRANZÖSISCHER SEKT

so muß in die deutsche Gruppe ein in Deutschland auf Flaschen gefüllter Schaumwein aufgenommen werden, in die französische Gruppe ein in Frankreich auf Flaschen gefüllter und über die deutsche Grenze eingeführter Schaumwein. Dasselbe gilt mit den nötigen Änderungen für Schaumweine, die in anderen Ländern auf Flaschen gefüllt und über die deutsche Grenze eingeführt sind. Die gleiche Verteilung auf die Gruppen muß gelten, wenn diese gebildet sind aus Schaumweinen, die mit Zusatz fertiger Kohlensäure hergestellt wurden, in welchem Fall die Überschriften über den Gruppen z. B. zu lauten haben:

DEUTSCHER SCHAUMWEIN
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

oder DEUTSCHER SEKT
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

FRANZÖSISCHER SCHAUMWEIN
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

oder FRANZÖSISCHER SEKT
MIT ZUSATZ VON KOHLENSÄURE

Fehlt es an solchen Gruppenbildungen in Preislisten, Weinkarten und sonstigen Angeboten, wird also eine Reihe von Schaumweinen angeboten, ohne nach Herkunft und Herstellungsart geordnet zu sein, so müssen die gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnungen bei jeder einzelnen Sektmarke angebracht werden.

Für die vorstehend besprochenen Bezeichnungen ist in den Ausführungsbestimmungen das Verwenden deutlicher lateinischer Schrift angeordnet.

Da nach § 17 des Weingesetzes der Schaumwein, der gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, nach den gesetzlichen Vorschriften bezeichnet sein muß, ist auch der Wiederverkäufer mit Strafe bedroht, der Schaumwein ohne die ordnungsmäßige Bezeichnung verkauft oder feilhält. Der Wiederverkäufer ist also verpflichtet, bei Angebot und bei Verkauf die gesetzlichen Bezeichnungsvorschriften genau zu beachten.

Unter Hinweis auf ein Urteil des Oberlandesgerichts Köln vom 29. November 1912 bemerkt Oberlandesgerichtsrat Zoeller in der zweiten Auflage von 1921 seines Weingesetzes, daß auch ein Reklameplakat ein im geschäftlichen Verkehr übliches Angebot enthalten kann, wenn aus ihm im allgemeinen wenigstens die Bezugsbedingungen und namentlich die Preise zu ersehen sind, daß aber ein Reklameplakat, das lediglich den Namen des Schaumweins und die Firma der Sektkellerei wiedergibt, kein Angebot im Sinne des § 17 Abs. 2 des Weingesetzes ist. Zoeller fügt wörtlich hinzu: „Das gleiche wird für Inserate zu gelten haben".

In den Ausführungsbestimmungen ist die Bezeichnung der dem Schaumwein ähnlichen Getränke in sehr deutlicher Weise angeordnet dahin, daß die Bezeichnung in Verbindung mit dem Worte „Schaumwein" zu geschehen hat. Eine Vorschrift über Verwendung des Worts „Sekt" an Stelle des Worts „Schaumwein" ist bei den dem Schaumwein ähnlichen Getränken in den Ausführungsbestimmungen nicht vorgesehen.

Französische gesetzliche Bestimmungen

Nach dem französischen Gesetz über die Ursprungsbezeichnungen vom 6. Mai 1919 ist der Bezeichnung „champagne" ein besonders strenger Schutz gewährt bezüglich Erwerbung und Erhaltung des Rechts auf den Gebrauch dieses Worts als Ursprungsbezeichnung, und zur Beachtung dieses Gesetzes ist Deutschland verpflichtet durch Artikel 275 des Friedensvertrages von Versailles.

Da nach dem französischen Gesetz vom 6. Mai 1919 die Schaumweine, die ein Recht auf die Bezeichnung „champagne" haben, ihre gesonderten Lagerräume nur verlassen dürfen, wenn die Flaschenetiketten und die Verpackungen in sehr auffallenden Buchstaben das Wort „champagne" tragen, welches Wort auch auf dem in die Flasche hineinragenden Teil des Korks stehen muß, so dürfen in Deutschland nur solche in Frankreich auf Flaschen gefüllte Schaumweine als „champagne" in den Verkehr kommen, für welche bei der Einfuhr in Deutschland das Recht auf derartige Bezeichnung zweifellos in die Erscheinung tritt. Einen Mißbrauch dieses Rechts darf Deutschland nach dem Artikel 275 des Friedensvertrags von Versailles nicht dulden, besonders darf es nicht zulassen, daß die Bezeichnung „champagne" oder „Champagner" für einen in Deutschland auf Flaschen gefüllten Schaumwein gebraucht wird, auch dann nicht, wenn diese Füllung von einem in Deutschland arbeitenden Zweiggeschäft eines in der Champagne ansässigen Hauses vorgenommen wurde, oder wenn der zur Herstellung verwendete Wein in der Champagne gewachsen war. Hieraus ergibt sich, daß eine in Deutschland arbeitende Schaumweinkellerei, ganz gleichgültig, ob sie in deutschen, französischen oder in anderen Händen ist, kein Recht hat, sich „Champagnerkellerei" zu nennen, denn die von ihr hergestellte Ware hat kein Recht auf die Bezeichnung „champagne" oder „Champagner".

Nach dem französischen Gesetz vom 6. Mai 1919 muß ein französischer Schaumwein, der nicht das Recht auf eine Ursprungsbezeichnung hat, als „vin mousseux" mit sehr auffallenden Buchstaben auf den Flaschen bezeichnet werden. Ist er, wenn auch nur teilweise, hergestellt durch Zusatz von Kohlensäure, die nicht durch Gärung entstanden ist, so hat die Bezeichnung zu lauten „vin mousseux gazéifié".

Auch die mit diesen französischen Bezeichnungen versehenen, über die deutsche Grenze kommenden Schaumweine müssen die nach deutschem Recht nötigen Bezeichnungen erhalten und mit diesen im Verkehr erscheinen.

Aus dem neuen deutschen Schaumweinsteuergesetz

Im neuen am 1. Juli 1926 in Kraft getretenen Schaumweinsteuergesetz lauten die Paragraphen 3, 6, 11 wie folgt:

§ 3

(1) Die Steuer beträgt

1. für Schaumwein und für schaumweinähnliche Getränke mit Ausnahme solcher aus Fruchtwein ohne Zusatz von Traubenwein: eine Reichsmark für die ganze Flasche,
2. im übrigen 20 Reichspfennig für die ganze Flasche.

(2) Für jede halbe Flasche ist die Hälfte und für jede kleinere Flasche ein Viertel der auf die Flasche entfallenden Steuer zu entrichten.

(3) Als ganze Flaschen werden alle Schaumwein enthaltenden Umschließungen mit Raumgehalt über 425 bis 850 Kubikzentimeter behandelt; Umschließungen mit Raumgehalt über 250 bis 425 Kubikzentimeter gelten als halbe Flaschen. Der Reichsminister der Finanzen ist ermächtigt, für Umschließungen mit Raumgehalt über 850 oder unter 120 Kubikzentimeter besondere Steuersätze unter Zugrundelegung der Einheitssätze des Abs. 1 festzusetzen.

§ 6

Die Steuer ist durch Anbringung eines Steuerzeichens an der Umschließung zu entrichten. Wird das Steuerzeichen nicht in der vorgeschriebenen Weise angebracht, so gilt die Steuer als nicht entrichtet.

§ 11

Jeder, der Schaumwein empfängt, der der Vorschrift des Gesetzes zuwider mit den erforderlichen Steuerzeichen nicht versehen ist, hat hiervon binnen drei Tagen der Zollstelle Anzeige zu erstatten.

Bemerkungen zu vorstehenden Paragraphen des Gesetzes

Da im Paragraph 11 über eine Anzeigepflicht bestimmt ist, die von Wiederverkäufern und Verbrauchern beachtet werden muß, falls sie einen gar nicht oder nicht vorschriftsmäßig versteuerten Schaumwein empfangen, wurde es für richtig gehalten, vorstehend den Wortlaut der Paragraphen 3, 6, 11 wiederzugeben.

Aus den Durchführungsbestimmungen vom 11. Juni 1926 zum neuen Schaumweinsteuergesetz

Die Paragraphen 19 und 24 der Durchführungsbestimmungen vom 11. Juni 1926 zum neuen Schaumweinsteuergesetz haben folgenden Wortlaut:

§ 19

Steuersätze

(1) Die Steuer wird nach dem Raumgehalte der den Schaumwein enthaltenden Umschließungen berechnet. Sie beträgt für jede Umschließung:

1. für Schaumwein und für schaumweinähnliche Getränke mit Ausnahme solcher aus Fruchtwein ohne Zusatz von Traubenwein (Steuerklasse 1)

in achtel Flaschen	0,12	Reichsmark
in viertel Flaschen	0,25	"
in halben Flaschen . . .	0,50	"
in ganzen Flaschen . . .	1,00	"
in Doppel-Flaschen . . .	2,00	"

2. für schaumweinähnliche Getränke aus Fruchtwein ohne Zusatz von Traubenwein (Steuerklasse 2)

in viertel Flaschen	0,05	Reichsmark
in halben Flaschen . . .	0,10	"
in ganzen Flaschen . . .	0,20	"
in Doppel-Flaschen . . .	0,40	"

(2) Es werden behandelt:

a) als achtel Flaschen: Umschließungen von weniger als 120 Kubikzentimeter Raumgehalt,
b) als viertel Flaschen: Umschließungen von 120 bis 250 Kubikzentimeter Raumgehalt,
c) als halbe Flaschen: Umschließungen von mehr als 250 Kubikzentimeter und nicht mehr als 425 Kubikzentimeter Raumgehalt,
d) als ganze Flaschen: Umschließungen von mehr als 425 Kubikzentimeter und nicht mehr als 850 Kubikzentimeter Raumgehalt,
e) als Doppel-Flaschen: Umschließungen von mehr als 850 Kubikzentimeter und nicht mehr als 1700 Kubikzentimeter Raumgehalt.

(3) Bei Umschließungen mit Raumgehalt über 1700 Kubikzentimeter ist für jede weiteren auch nur angefangenen 800 Kubikzentimeter eine ganze Flasche anzunehmen.

§ 24

Anbringung der Steuerzeichen

(1) Das Steuerzeichen ist auf der oberen Hälfte des zylindrischen Teiles der Flasche sorgfältig anzukleben. Dabei muß mindestens die halbe Streifenlänge unmittelbar auf dem Glase aufliegen, und die Enden müssen auf eine der Streifenbreite mindestens gleichkommende Strecke einander decken. Das untere Drittel der Streifenbreite darf durch das Flaschenschild verdeckt sein.

(2) Wenn Schaumwein der Vorschrift des Gesetzes zuwider ohne Steuerzeichen vorgefunden wird, so sind die erforderlichen Steuerzeichen durch die Zollstelle an die Beamten zu verabfolgen und unter deren Aufsicht vom Inhaber des Schaumweins anzubringen.

Bemerkungen zu vorstehenden Paragraphen der Durchführungsbestimmungen

Im § 19 der Durchführungsbestimmungen hat der Finanzminister Gebrauch gemacht von der im § 3 des Gesetzes ihm erteilten Ermächtigung, über die Steuersätze näher zu bestimmen.

Der § 24 der Durchführungsbestimmungen enthält Vorschriften über Anbringung des Steuerzeichens und ordnet an, daß das untere Drittel der Streifenbreite durch das Flaschenschild verdeckt sein darf.

6. Lagerung im Verbraucherkeller und Verbrauch

Lagerung. Sekt soll gleich nach Ankunft in einen frostfreien, nicht feuchten Keller eingelagert werden, wozu ein guter Hauskeller in der Regel geeignet sein wird. Frostfreies Lager ist nötig, da ein dem Frost ausgesetzter Sekt Weinstein ausscheiden kann.

Die Flaschen sind wagerecht zu lagern, damit der Kork möglichst lange geschmeidig bleibt und gut schließt.

Verbrauch. Sekt kommt mit verschiedenen Dosierungen in den Verkehr wie z. B. trocken, halbtrocken, süß. Die Wahl der Dosierung richtet sich nach den Speisen, bei denen der Sekt verbraucht werden soll. Süße Dosierung wird oft bevorzugt, wenn der Sekt zum Nachtisch gereicht wird, und für herbere Dosierung findet sich viel Vorliebe, falls der Sekt schon bei der Hauptmahlzeit auf der Tafel erscheint.

Über das Kühlen des Sekts unmittelbar vor dem Verbrauch gehen die Meinungen auseinander. Es gibt erfahrene Sektkenner, die vor starkem Kühlen des Sekts warnen, aber das kann man wohl als allgemein anerkannt annehmen, daß die Temperatur des Sekts bei dessen Verbrauch mindestens einige Grad Celsius unter der Zimmertemperatur liegen muß.

Als kristallene Sektkelche kommen in Betracht das besonders bei häuslichen Feiern beliebte schlanke Spitzglas und die in Wirtschaften sehr gebräuchliche Sektschale, deren untere Hälfte geformt ist wie die des Spitzglases und deren obere Hälfte schalenförmig erweitert ist. Im Spitzglase perlt der Sekt schöner und in der Sektschale gibt er seinen Duft und seine Feingärigkeit mehr her.

Falls beim Öffnen der Flasche der Kork etwas der Nachhilfe bedarf, so kann dem Verbraucher, dem eine Degorgierzange, wie sie in den Sektkellereien gebraucht wird, meistens nicht zur Verfügung steht, eine kleine Rohrzange gute Dienste leisten, wenn sie sich so weit öffnen läßt, daß man mit ihr den Kork umfassen kann.

Um beim Eingießen in die Sektkelche ein Überschäumen zu vermeiden, ist es ratsam, zunächst in die Sektkelche nur etwa ein Drittel einzufüllen und die Auffüllung erst einige Augenblicke nachher folgen zu lassen. Das ist auch günstig für das Perlen des Sekts im Glase.

Wie eine Einladung zu rascher Verkostung wirkt es, wenn die im Sekt lebhaft nach oben strebenden feinen Perlen in die Erscheinung treten. Der Verbraucher führt, ohne lange zu warten, das Glas zum Munde und wenn er das Proben rasch wiederholt und nochmals wiederholt, so ist das gewöhnlich ein Zeichen, daß er befriedigt ist und wohl auch vorausgegangener Sektvergleiche gedenkt. Hat er Gelegenheit, solchen Vergleich aufs neue anzustellen, indem er unsern guten deutschen Sekt gegenüber einer bekannten Champagnermarke streng prüfend beurteilt, so wird er finden, daß eine Überlegenheit des Champagners in das Reich der Fabel gehört.

Dem Verbraucher, dessen Vorräte ihm erlauben, den deutschen Sekt einem deutschen Flaschenwein von hervorragender Qualität gegenüberzustellen, wird nicht verborgen bleiben, daß der deutsche Qualitätswein durch edle Eigenschaften glänzt, die erst im Alter ihre volle Höhe erreichen, daß aber der deutsche Sekt in der Erhaltung der Jugendfrische seine ganze Pracht zeigt und deswegen tatsächlich es verdient, von der Verbraucherwelt geschätzt zu werden als ein lichter, feingäriger, perlender Wein, der alt werden kann ohne zu altern.

7. Verband Deutscher Sektkellereien E. V.

Geschäftsstelle: Wiesbaden, Wielandstraße 7

Aus § 3 der Satzung des Verbandes

Die Mitgliedschaft des Verbandes kann nur erworben werden von solchen Firmen, welche ausschließlich nach dem Flaschengärverfahren arbeiten.

Mitglieder des Verbandes 1927

C. Bachem & Cie., Hochheim a. M.
Bernard-Massard G. m. b. H., Trier.
A.-G. vorm. Burgeff & Co., Hochheim a. M.
Sektkellerei „Bussard", Niederlößnitz b. Dresden.
E. & F. Cantor, Mainz.
Deinhard & Co., Koblenz a. Rh.
„Alter Eickemeyer" A.-G., Mainz.
Feist-Sektkellerei A.-G., Frankfurt a. M.
Georges Geiling & Cie. A.-G., Bacharach a. Rh.
Carl Graeger, Hochheim a. M.
Henkell & Co., Biebrich-Wiesbaden.
Gebrüder Hoehl G. m. b. H., Geisenheim a. Rh.
Nachf. von G. C. Keßler & Co., Eßlingen a. N.
Kloß & Foerster, Freyburg a. d. Unstrut.
Friedrich Kroté, Koblenz a. Rh.
Chr. Adt. Kupferberg & Co., Komm.-Ges. a. A., Mainz.
J. Langenbach & Söhne G. m. b. H., Worms.
St. Martin-Sektkellerei G. m. b. H., Trier.
Matheus Müller, Komm.-Ges. a. A., Eltville a. Rh.
Mumm & Co., A.-G., Frankfurt a. M.
J. Oppmann A.-G., Würzburg.
Rheinberg & Co., Kellerei Schloß Rheinberg A.-G., Geisenheim a. Rh.
Scharlachberg G. m. b. H., Bingen a. Rh.
Schloß Saarfels A.-G., Sektkellereien, Trier.
Schultz-Grünlack A.-G., Rüdesheim a. Rh.
F. A. Siligmüller G. m. b. H., Würzburg.
Söhnlein-Rheingold A.-G., Schierstein a. Rh.
Jos. Stöck & Söhne, Kreuznach
Otto Treis, Merl a. d. Mosel.
Schloß Vaux G. m. b. H., Eltville a. Rh. und Berlin.
Waldeck & Co., Eltville a. Rh.

